

	Scheda Tecnica Prodotto:	A4924	Codice : A4924 Albume d'uovo conf. Kg. 1 Rev.02 Data revisione : 25.09.12
	N° identificazione stabilimento : IT 1-OV CE Certificazioni: ISO 9001:2008 - ISO 14001:2004 - BRC - IFS - Kosher		

DENOMINAZIONE MERCEOLOGICA: A4924 _ALBUME D'UOVO CONF. 1 KG

- Descrizione del prodotto

Albume d'uovo ottenuto da uova intere di gallina.

- Descrizione del processo e riferimento normativi:

Le uova, provenienti dalla Comunità Europea, sono sgusciate, omogeneizzate, pastorizzate e refrigerate in accordo alle normative vigenti secondo i Regolamenti CE 852/2004, 853/2004 e 2073/2005.

- Caratteristiche chimiche:

Parametro	Unità di misura	Valore bersaglio	Range di conformità	Metodo di analisi
Residuo Secco	%	12,0	+/- 0,5	10UOSU22*
Proteine	%	11,0	+/- 1	10UOSU22**
Lipidi (Idr.Acida)	%	Tracce	\	10UOSU22***
Colore	PPM	n.a.	\	Beta-carotene equivalente
pH		9,0	+/- 0,2	Potenziometrico
Steroli Totali	%	n.a.	\	10UOSU22
Ac. Organici	PPM S\S	Limiti di legge		Lab. Tre Valli
Pesticidi Organoclorurati	PPM			Lab. Esterno CHELAB - NEOTRON
Pesticidi Organofosforati	PPM			
Metalli pesanti	PPM			
Residui zoofarmaci	PPM			
Diossina e PCB Diox-like	WHO			

(*): rif. metodo stufa statica 100°C – (**): rif. metodo Kjeldhal – (***) Rif. metodo AOAC idrolisi acida -

- Valore energetico\100 g di prodotto calcolato sul valore bersaglio: 44 KCal – 187 Kjoule

- Caratteristiche Microbiologiche

Parametro	Unità di misura	Valore bersaglio	Range di conformità	Metodo di analisi
CMT	u.f.c.\g	≤ 1000	≤ 10.000	ISO 4833-2003 Lab.Tre Valli
Enterobatteri	u.f.c.\g	≤ 10	< 100	ISO 21528-2:2004 Lab Tre Valli
Stafilococco Coag.(+)	u.f.c.\g	< 10	< 10	Met.interno Lab.Tre Valli
Salmonella SPP	Qualitativa	Assente \ 25g	Assente \ 25g	NMKL No 71; 5 ed.; 1999

- Dichiarazione OGM : L'ovoprodotto non contiene organismi geneticamente modificati e viene etichettato ai sensi dei Regolamenti CE 1829/03 e 1830/03. La razione alimentare destinata agli animali non ha specifiche di non OGM.

- Dichiarazione Allergeni: Si dichiara che il prodotto è costituito solo da uova di gallina (allergene – ingrediente).

- Informazioni produttive: Il prodotto non è sottoposto a trattamenti di ionizzazione e non vi è alcuna aggiunta di conservanti e coloranti.

- Imballo e modalità di conservazione:

Gable-top da 1 Kg, costituito da materiale multistrato a barriera (PE/Carta/PE).
I materiali rispettano le normative nazionali e comunitarie in materia.

T° di conservazione	TMC
< 4° C	35 gg

- Informazioni varie : Una volta aperta la confezione, il prodotto deve essere mantenuto in frigo ed utilizzato entro 24-48 h. Il rispetto della data di scadenza è strettamente legata al rispetto delle modalità e condizioni di conservazione.

A.I.A. S.p.A.